



Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

PORADNIK DLA KONSUMENTÓW JAK KUPOWAĆ JAJA KURZE I MASŁO



Warszawa, marzec 2016 r.

JAJA KURZE

- w oznakowaniu jaj bywa podkreślana informacja „jaja świeże” lub „klasa A” - tymczasem konsumentom mogą być sprzedawane wyłącznie jaja klasy A, czyli „świeże”;
- warto zwrócić uwagę na inne obowiązkowe informacje, które muszą być dostępne dla konsumentów niezależnie od tego czy jaja są opakowane czy sprzedawane na sztuki:
 - data minimalnej trwałości (warto wiedzieć, że nie może ona przekraczać 28 dni od zniesienia jaj),
 - metoda chowu kur (oznaczona słownie: *jaja z chowu klatkowego, jaja z chowu ściółkowego, jaja z chowu na wolnym wybiegu, jaja ekologiczne/ z rolnictwa ekologicznego*),
- w razie wątpliwości warto spojrzeć na kod wydrukowany na jajku, którego pierwsza cyfra kodu oznacza metodę chowu kur: 0 - ekologiczna, 1 - wolny wybieg, 2- ściółkowa, 3 - klatkowa (tylko w wyjątkowych przypadkach jaja mogą nie mieć kodu na skorupie);
- nie trzeba pamiętać znaczenia ww. kodu, bo jego wyjaśnienie musi być umieszczone na opakowaniu (gdy jaja sprzedawane są w opakowaniach) lub na widocznej wywieszce (gdy jaja sprzedawane są na sztuki);
- na opakowaniu jaj podana jest zawsze klasa wagowa (oznaczona np. przy użyciu liter S, M, L, XL o znaczeniu podobnym jak w oznakowaniu odzieży), czyli informacja, w jakim przedziale wagowym mieści się masa jaj w opakowaniu, ewentualnie - gdy jaja nie zostały sklasyfikowane wagowo - podana jest minimalna masa netto jaj,
- gdy na opakowaniu znajdują się ilustracje przedstawiające wieś, pola uprawne, łąkę - warto sprawdzić metodę chowu kur (czy jaja nie pochodzą z chowu klatkowego),
- informacje o składzie paszy, którą żywione były nioski, o specjalnych warunkach chowu kur lub o szczególnych właściwościach odżywczych jaj - są to informacje dobrowolne, do których należy podchodzić z dużą rozważą, ponieważ bywają stosowane nieuczciwie.

JAJA INNYCH PTAKÓW

- w przeciwieństwie do jaj kurzych nie muszą mieć stempla na skorupce;
- nie dotyczy ich też obowiązek znakowania na opakowaniu lub w miejscu sprzedaży informacją o metodzie chowu zwierząt ani o klasie wagowej jaj;
- muszą być oznakowane zgodnie z ogólnymi zasadami, tj. na opakowaniu zawierać przynajmniej: nazwę, ilość, datę minimalnej trwałości, warunki przechowywania, nazwę lub firmę i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, a w przypadku sprzedaży na sztuki wskazywać nazwę produktu i nazwę producenta.

MASŁO

- szukaj słowa „masło” na opakowaniu, szczególnie gdy produkt jest bardzo tani;
- nie daj się zwieść rysunkowi krowy i chwytliwym nazwom „osełka” „Mazurskie”, Ekstra” mogą one fałszywie sugerować, że produkt jest masłem, ale w środku możesz znaleźć mieszankę masła i margaryny;
- masło nie może zawierać żadnych dodatków oprócz beta karotenu i soli - sprawdź wykaz składników;
- zgodnie z prawem masło musi zawierać nie mniej niż 80 proc. tłuszczu mlecznego, ale na rynku istnieją też legalne produkty wytworzone z mniejszej ilości tłuszczu mlecznego (które nie zawierają dodatku margaryny), kiedyś nazywane „masłem stołowym”, a obecnie, w zależności od zawartości tłuszczu mlecznego: masłem o zawartości trzech czwartych tłuszczu, masłem półtłustym lub tłuszczem mlecznym do smarowania ... proc. tłuszczu;
- sprawdzaj datę minimalnej trwałości i temperaturę przechowywania także po zakupie - „przeterminowane” masło może mieć nieprzyjemny zjełczały zapach i smak, zwłaszcza jeśli było przechowywane w zbyt wysokiej temperaturze.